

Grcka cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **300 g** šecera
- **200 g** mlevene plazme
- **150 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **16** žumanaca
- **8 kašika** gustina
- **250 g** margarina
- **200 g** Menaž čokolade
- **200 g** seckanih oraha
- **100 g** gredane Menaž čokolade
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti penasto belanca, dodavati postepeno šecer i mutiti dok se šecer ne rastopi. Zatim dodati keks, orahe, promešati i podeliti na dva dela. Ispeci dve kore u zagrejanj rerni na 200°C, oko 20 minuta. Fil: Razmutiti gustin sa 100 ml mleka. Preostalo mleko zagrejati, dodati gustin i kuvati dok se krem ne zgusne. Umutiti penasto žumanca i šecer na pari. Staviti u topli krem 200 g menaž cokolade i mešati dok se ne rastopi. Penasto umutiti margarin, sjediniti sa obe smese, dodati keks, orahe i rendanu cokoladu. Filovati kore i premazati celu tortu. Dekorirati tortu slatkom pavlakom.

Savet